

Textes réunis et présentés par
Marie-Claire Bataille-Benguigui
Françoise Cousin

Cuisines

reflets des sociétés

Comment consomme-t-on le manioc dans la forêt du Zaïre ?

Essai sur l'évolution de la technologie culinaire des Songola

Takako Ankei

Cet article est un essai de reconstruction historique de l'évolution de la technologie culinaire des Songola, un peuple bantou de la forêt équatoriale de la république du Zaïre. Grâce aux activités d'auto-subsistance très diversifiées des Songola, notamment la culture sur jachère, la cueillette, la pêche et la chasse, leur cuisine est d'une richesse étonnante (ANKEI, 1990 ; GESSAIN & LESTRANGE, 1991). D'après le vocabulaire de la vie quotidienne, les Songola distingueraient 337 espèces d'êtres vivants comestibles, utiliseraient 49 verbes pour la technologie culinaire et 40 outils de cuisine. Chaque recette peut être considérée comme une combinaison de ces notions ethnobiologiques. Parmi les 335 recettes que j'ai observées, le manioc est le plus souvent utilisé (25 recettes, suivi de la banane-plantain (13 recettes) et du palmier à l'huile (9 recettes), etc. Le manioc est aussi un des principaux ingrédients de l'alcool fermenté et distillé par des Songola (ANKEI, 1988).

Voilà pourquoi je voudrais d'abord discuter à fond l'utilisation culinaire d'une seule plante cultivée : le manioc ou *Manihot esculenta* CRANTZ. La consommation de manioc en Afrique est relativement récente, elle a été introduite du Brésil au milieu du XVI^e siècle (1588) par des Portugais (SYLVESTRE & ARRAUDEAU, 1983 : 13). Malgré cette relative ancienneté de l'introduction du manioc, nous pouvons tenter de reconstruire le processus historique de l'adoption par les Songola de cette plante jusqu'alors inconnue des peuples d'Afrique centrale. Pour ce faire, nous examinerons leurs recettes d'aujourd'hui comme résultant d'une évolution technologique : les habitants de la forêt du Zaïre ont employé des méthodes culinaires déjà utilisées pour d'autres aliments ou en ont inventé de nouvelles.

Recettes du manioc chez les Songola

Méthodes de cuisson du manioc doux (A)

Pour le manioc doux et la banane-plantain, on utilise une méthode commune de cuisson : peler et bouillir dans l'eau. J'appellerai série A les recettes qui commencent par cette méthode. L'igname cultivée est aussi cuite de la même façon.

Mais le manioc doux ainsi bouilli peut être pilé dans un mortier jusqu'à ce que le contenu devienne une pâte gluante. Les Songola apprécient cette recette parce que le goût en est plus raffiné que celui du manioc non pilé. On peut aussi ajouter dans le mortier quelques fruits de banane-plantain bouillis. La boule de manioc est coupée avec un fil parce qu'elle est très gluante.

Une recette, appelée *mu.canato*, associe des racines de manioc doux et du poisson frais. Ils sont cuits ensemble dans une marmite avec sel, piment et huile de palme.

Recette du manioc amer bouilli avant détoxification (B)

Les femmes Songola coupent les racines de manioc amer bouilli en laissant les écorces dures. On se sert d'une spatule spécialement fabriquée pour ce but avec les tiges d'une plante de la famille des Marantacées. Cette fois-ci on suit une recette appelée *ki.buli* en songola. Pour celle-ci, il faut choisir des variétés ayant des racines gluantes qui permettent la formation de tranches fines et successives comme des rubans.

L'apprentissage de la technique de tranchage n'est pas facile pour des femmes qui sont venues de loin se marier dans cette région.

Les Songola tranchent selon la même méthode les bulbilles d'une espèce d'igname sauvage (*Dioscorea cayenensis* Lam.). On mélange ces bulbilles avec le manioc tranché parce que son goût est très amer.

Après le tranchage, la femme apporte le panier rempli de tranches de manioc bouilli au-dessous d'une minuscule chute d'eau dans le ruisseau d'eau potable. On installe le panier le soir et on le récupère le

lendemain matin. Cette recette porte le nom de songola de *ki.buli* et s'appelle *lumata* en swahili local. Ce plat est souvent consommé pour le repas du matin ou en voyage.

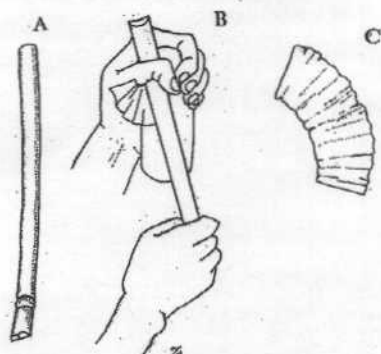


FIGURE 1 :
Technique de tranchage du manioc amer bouilli pour le *ki.buli*.
Utilisation du *lu.tiku* (A), spatule, pour trancher le *ki.buli*.
(longueur approximative 30cm).

*Le tranchage
de ki.buli par
une femme
songola.*
(Cl. T. Ankei)



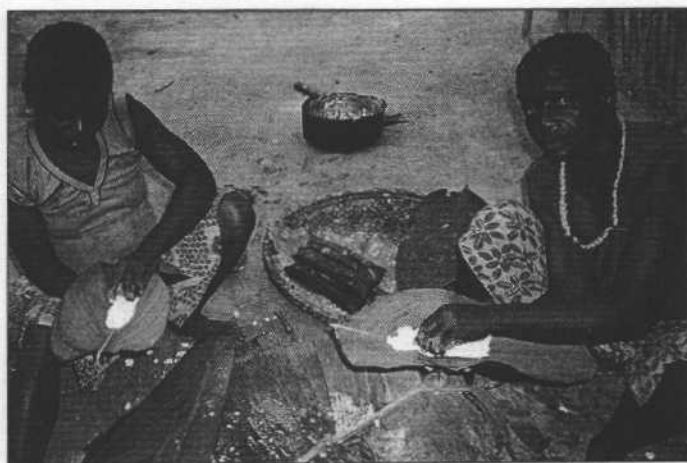
Il y a une autre méthode de cuisson assez semblable à celle que je viens de décrire, nommée *n.kili* en songola et *mitewe* en swahili. On utilise pour des variétés de manioc non gluantes. On coupe les racines en petits morceaux au lieu de les trancher. Après avoir passé une ou deux nuits dans l'eau, le contenu est séché au soleil. Des petits morceaux ainsi séchés sont alors pilés. La pâte ainsi obtenue est enveloppée dans des feuilles de banane-plantain puis mise dans l'eau bouillante. On peut le conserver pendant quelques jours.

Recettes à base de manioc amer dont la détoxification a lieu avant cuisson (C, D, E)

Pour ces trois séries de recettes, les racines une fois pelées sont immergées dans une mare pendant deux ou trois jours. Lorsqu'elles sont devenues molles, la détoxification est accomplie. Les racines sont empilées sur des feuilles à côté de la mare pendant quelque temps pour qu'elles perdent une partie de leur eau. Elles ont une mauvaise odeur très caractéristique en raison d'une fermentation probable pendant la submersion. Ce premier processus est commun aux trois séries de recettes.

Recette du bâton de manioc : ki.kwanga (C)

On enlève les cœurs fibreux et on pile les racines molles dans un mortier. La pâte est modelée en forme de bougies et enveloppée dans des feuilles de marantacée. On les cuit à la vapeur dans une marmite sur une petite claie de bambou. Si l'on mélange un peu de banane-plantain mûre, le goût devient plus agréable. Le *ki.kwanga* peut se conserver pendant quelques jours, et il est appelé « l'ami du voyageur ». Il est souvent vendu aux marchés et dans les villages sur les rives du fleuve. (voir P. EDUMBA dans cet ouvrage).



La préparation du ki.kwanga, bâtons de manioc, chez les Songola. (Cl. T. Ankei)

Recette de la bouillie de manioc bu.kali en songola, ou ugali en swahili (D)

Les racines molles de manioc amer sont séchées soit au soleil soit au feu sur un boucan de fumage. Les racines ainsi séchées peuvent se conserver pendant quelques mois sur ce boucan, tandis que les racines fraîches sont abimées en deux ou trois jours. Il y a au moins un boucan dans chaque foyer pour le séchage des cossettes de manioc amer. Sous le climat de la forêt équatoriale, il faut continuellement fumer pour bien les sécher. C'est pourquoi elles sont toujours noircies. Il faut d'abord râcler la surface noircie des racines séchées avec un petit couteau, puis piler les racines râclées, enlever le cœur fibreux, et passer au tamis.

Puis on fait bouillir de l'eau dans une grande marmite. On saupoudre un petit peu de farine sur la surface de l'eau pour accélérer l'ébullition. On ajoute petit à petit la farine dans l'eau bouillante, en remuant sans cesse avec une longue spatule fabriquée dans ce but. La marmite est enlevée du feu lorsque le contenu commence à être gluant. La femme fixe la marmite entre ses plantes de pied à l'aide d'un tissu. Il faut agiter la pâte très rapidement, avec habileté et force, pour la rendre bien homogène. Servir dans un bol. La pâte de manioc doit se manger avec un quelconque aliment liquide (tel que la soupe de poule), sinon c'est très difficile à avaler.

Fabrication d'alcool (E)

Cette série appartient à la catégorie des boissons et non à celle des aliments solides. On fait des boules avec la pâte molle de manioc amer et on les sèche sur un boucan de fumage. Les boules peuvent être facilement pilées en farine. Une femme pétrit la farine. La masse fermentée sera préparée en mélangeant cette pâte avec du riz saccharifié par une

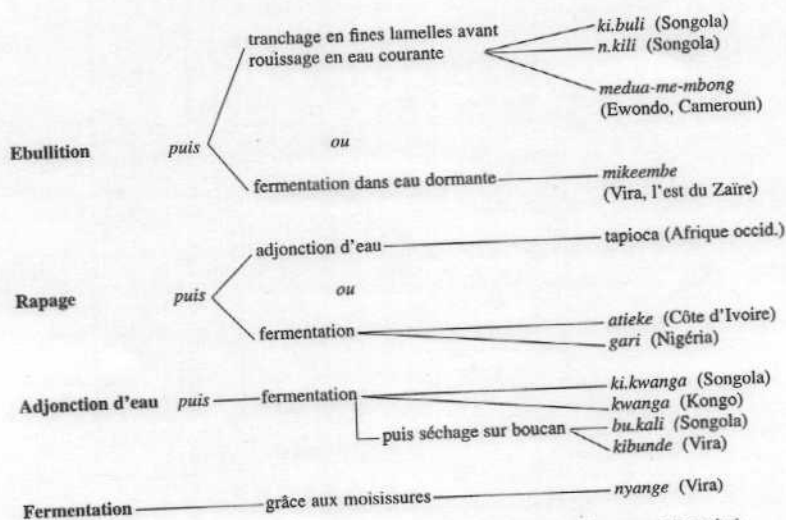
moisissure. La distillation de l'alcool de manioc et de riz constitue le revenu le plus important des femmes songola. La première bouteille produite contient plus de 60% d'alcool.

Évolution culinaire du manioc en Afrique

D'Amérique latine en Afrique : comparaison des technologies culinaires du manioc

La figure 2 présente une classification analytique des méthodes de détoxification des racines de manioc en Afrique ; des exemples ethnographiques ont été collectés (JONES, 1959 ; FAVIER, 1977 ; LANCASTER et al., 1982 ; SYLVESTRE et ARRAUDEAU, 1983 ; HAHN, 1989 et ANKEI, 1990). Puisque l'élimination de la toxicité est cruciale pour les variétés amères, le schéma est organisé selon les méthodes de détoxification. La technologie de la cuisson du manioc doux ne me semble pas aussi utile que celle du manioc amer en vue d'une reconstruction des routes de la diffusion des techniques culinaires, domaine où on est moins limité pour la cuisson du manioc doux parce que la détoxification n'est pas obligatoire.

Les Africains n'ont pas utilisé le jus obtenu pendant le pressage du manioc rapé. En revanche ils ont développé l'usage de feuilles de



* (la détoxification des manioc doux et légèrement toxiques n'est pas obligatoire)

FIGURE 2 :

Classification analytique des méthodes de détoxification du manioc amer

manioc comme principal aliment d'appoint en Afrique de l'est et centrale. En effet, les recettes de feuilles de manioc ont beaucoup amélioré le problème de la déficience en protéines dans les repas traditionnels. De plus, les habitants de la forêt d'Afrique centrale ont inventé au moins deux séries de cuisson du manioc amer.

Dans la figure 2, il y a d'abord le groupe des variétés pour lesquelles la détoxification n'est pas nécessaire : variétés douces et très légèrement amères. Dans la série des préparations culinaires où les racines sont bouillies avant détoxification, les racines cuites sont coupées en fines lamelles et rouies dans l'eau courante pendant 12 à 36 heures (*B. ki.buli* et *n.kili* des Songola), ou bien les racines entières pelées sont mises dans un bac pendant 3 semaines en changeant l'eau chaque semaine. Cette dernière recette est appelée *mikeembe* chez les Vira au nord-ouest du lac Tanganyika. Le troisième critère est l'existence du rapage. Les racines non-rapées peuvent être détoxiquées soit dans l'eau dormante (exemple C. et E. des Songola), soit grâce à la fermentation provoquée par la moisissure qui les couvre (par exemple, le *civundu* des Shi à l'ouest du lac Kivu). Les racines détoxiquées par le rouissage peuvent être bouillies dans un paquet de feuilles (exemple C. *ki.kwanga* des Songola) ou séchées (exemple D. *bu.kali* des Songola). Les racines rapées sont détoxiquées soit par fermentation des bactéries du genre *Corynebacterium* (*gari* du Nigéria), soit par lavage dans l'eau sans fermentation. Ce dernier processus donne la fécule qui est transformée en granules appelés *tapioca* en Afrique de l'ouest et en Amérique latine.

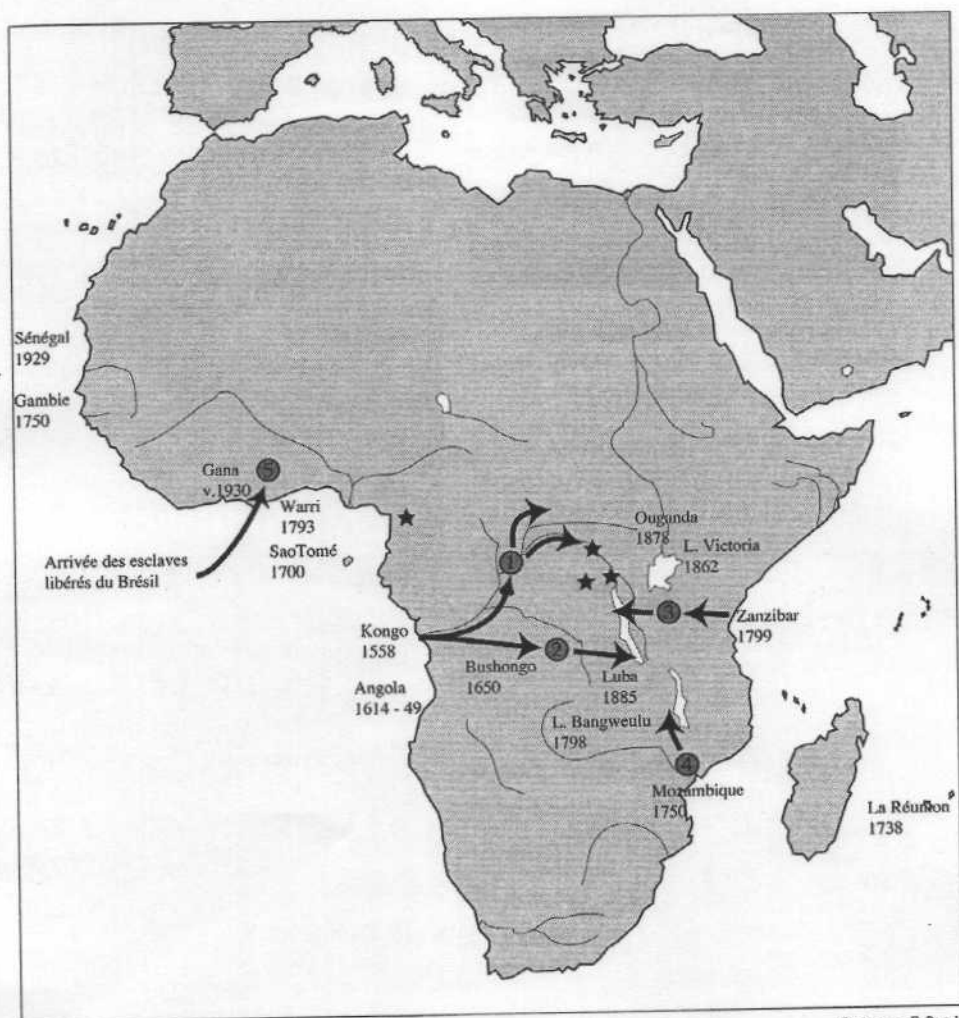
Les techniques qui ne se trouvent pas chez les Songola sont : la série du rapage, la détoxification par la moisissure et le rouissage prolongé dans l'eau dormante après cuisson.

Histoire de la dispersion des techniques de détoxification du manioc amer

La figure 3, basée principalement sur le travail de JONES (1959) et SYLVESTRE & ARRAUDEAU (1983), schématise les routes probables de la pénétration des méthodes de détoxification du manioc.

Le premier site où les Portugais ont introduit le manioc en Afrique fut l'ancien royaume du Kongo. La première mention écrite date de 1558. En Afrique de l'Ouest, l'introduction fut assez tardive. C'est après l'an 1800 que des peuples de l'Afrique de l'Ouest ont commencé à accepter le manioc.

Je reviens à la technique de préparation du *kwanga*, ou *chikwangué* qui est le paquet de bâtons de manioc amer détoxiqué par rouissage chez les Bakongo (*ki. kwanga* en songola). Elle se rencontrait partout le long du fleuve Congo et de l'Oubangui pendant la période précoloniale. La technique du *kwanga* a donc remonté les fleuves à partir de



GRAPHISME : E. Bartolo

FIGURE 3 :
*Premières mentions écrites du manioc (amer) et des voies probables
 de la diffusion des différentes méthodes de déttoxication*
 (d'après Jones, 1959 et Sylvestre & Arrauudeau, 1983).

1. La route du fleuve Congo (Zaire) : bâtons de manioc roui.
 2. La route des royaumes de la savane : farine de manioc roui.
 3. La route du commerce arabe : farine de manioc fermenté grâce aux moisissures.
 4. La route du fleuve Zambèze par les Portugais : farine de manioc enterré et roui.
 5. L'expansion en Afrique de l'Ouest après 1930 : manioc râpé.
- ★ Présence de la méthode du manioc bouilli-lavé dans la forêt.